



Bawang daun segar



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi.....	2
5 Syarat mutu	2
6 Pengambilan contoh	2
7 Cara uji	3
8 Syarat penandaan	8
9 Pengemasan.....	8
10 Rekomendasi.....	8
Tabel 1 Karakteristik kultivar bawang daun segar	2
Tabel 2 Klasifikasi bawang daun segar berdasarkan ukuran	2
Tabel 3 Persyaratan mutu	2

Prakata

Standar Bawang daun segar disusun dan dirumuskan oleh Panitia Teknis 78 A, Produk Segar Pertanian Pangan, Hortikultura dan Perkebunan. Standar ini telah dibahas dalam rapat teknis, rapat prakonsesus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus nasional di Jakarta pada tanggal 18 Juni 2003 yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, assosiasi, balai-balai penelitian, perguruan tinggi serta instansi pemerintah yang terkait.

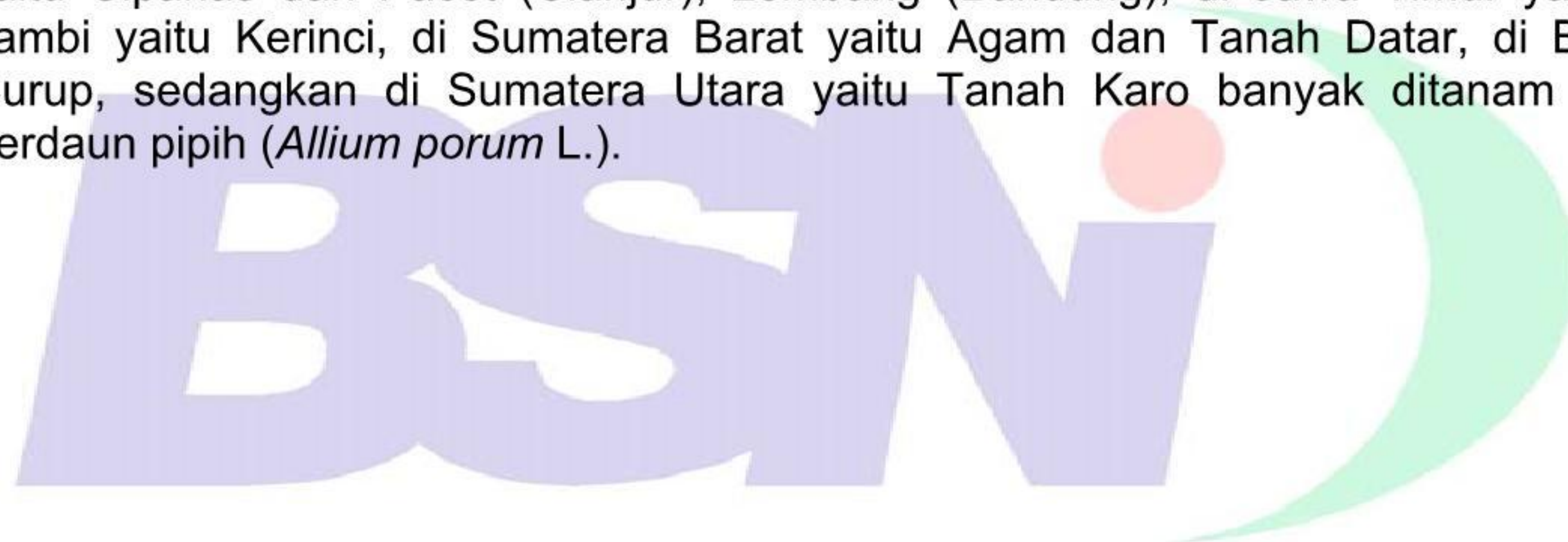


Pendahuluan

Bawang daun segar adalah salah satu jenis dari berbagai tanaman bawang yang banyak dikonsumsi dan disukai oleh masyarakat. Tanaman ini berasal dari kawasan Asia Tenggara. Pada saat ini tanaman ini meluas ke seluruh daerah tropik maupun daerah sub tropik.

Ada dua jenis bawang daun segar. Jenis yang pertama mempunyai ciri bentuk daunnya bulat panjang, di dalamnya berongga seperti pipa dan kadang-kadang dapat berumbi kecil, jenis ini disebut *Allium fistulosum* L. Sedangkan jenis lainnya adalah bawang prei atau leek (*Allium porrum* L.) yang mempunyai ciri bentuk daunnya pipih dan berpelepah panjang, liat, serta tidak berumbi. Untuk pembahasan selanjutnya bawang daun segar yang dimaksud di sini adalah bawang daun segar dalam bentuk daunnya bulat (*Allium fistulosum* L.) Penyebaran bawang daun segar ini banyak terdapat di daerah berhawa sejuk yaitu di daerah pegunungan.

Species *Allium fistulosum* lebih banyak ditanam dibandingkan dengan *Allium porrum*. Penyebaran tanaman bawang daun (*Allium fistulosum*) secara komersial di Indonesia terpusat di pulau Jawa dan Sumatera. Sentra produksi di Pulau Jawa tersebar di Jawa Barat yaitu Cipanas dan Pacet (Cianjur), Lembang (Bandung), di Jawa Timur yaitu Malang, di Jambi yaitu Kerinci, di Sumatera Barat yaitu Agam dan Tanah Datar, di Bengkulu yaitu Curup, sedangkan di Sumatera Utara yaitu Tanah Karo banyak ditanam jenis bawang berdaun pipih (*Allium porum* L.).





Bawang daun segar

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, acuan normatif, istilah dan definisi, klasifikasi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, pengemasan dan rekomendasi.

2 Acuan normatif

SNI 01-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

bawang daun segar

hasil dari tanaman bawang daun dalam keadaan cukup umur, utuh, segar dan bersih

3.2

keseragaman kultivar

dinyatakan seragam, bila kultivar bawang daun segar dalam satu partai/lot mempunyai karakteristik kultivar yang sama (ukuran, bobot, bentuk helai daun, warna batang dan warna daun)

3.3

tingkat ketuaan

kondisi fisiologis bawang daun segar yang berkaitan dengan umur bawang daun segar saat dipanen, ditandai dengan ciri fisik tertentu seperti bentuk batang yang penuh, padat, warna batang putih bersih, warna daun hijau tua, ukuran sudah optimum dan lain-lain

3.4

kesegaran

dinyatakan cukup baik, apabila terasa masih segar (bentuk daun tidak layu)

CATATAN Dinyatakan segar apabila fisik daunnya masih tegak, mengembang, tidak rusak dan tidak layu.

3.5

keseragaman bobot

ukuran yang seragam sesuai dengan ketentuan-ketentuan mengenai bobot yang dinyatakan dalam masing-masing jenis bawang daun segar

3.6

kerusakan

dinyatakan rusak, apabila mengalami kerusakan akibat fisik, fisiologis dan biologis

3.7

ukuran panjang bawang daun segar

panjang bawang daun segar diukur dari batang daun yaitu dari ujung bawah tempat akar keluar yang berwarna putih sampai dengan pangkal helai daun berwarna hijau

3.8**kotoran**

semua bahan seperti tanah, bagian tanaman bawang daun yang tidak dikehendaki, bahan asing lainnya yang menempel pada bawang daun segar atau berada pada kemasan

CATATAN Bahan penyekat/pembungkus dan lapisan yang menempel pada bawang daun segar tidak dianggap sebagai kotoran.

3.9**karakteristik**

kultivar bawang daun segar memiliki karakteristik seperti pada Tabel 1

Tabel 1 Karakteristik kultivar bawang daun segar

No	Karakteristik	Keterangan
1	Ukuran (cm)	panjang
2	Bobot bersih (g)	50 – 100
3	Bentuk daun	silindris
4	Warna pangkal daun	putih bersih
5	Warna daun	hijau tua dan segar
6	Aroma	khas bawang daun segar

4 Klasifikasi

Bawang daun segar diklasifikasikan dalam 2 ukuran, yaitu besar dan kecil, yang masing-masing memiliki 2 (dua) jenis mutu yaitu Mutu A dan Mutu B.

Tabel 2 Klasifikasi bawang daun segar berdasarkan ukuran

Ukuran	Panjang batang (cm)	Bobot bersih (g)
Besar	≥ 20	>75 – 100
Kecil	≥ 15 – 20	>50 – 75

5 Syarat mutu

Tabel 3 Persyaratan mutu

No	Parameter	Satuan	Persyaratan	
			Mutu A	Mutu B
1	Keseragaman kultivar	%	100	100
2	Tingkat ketuaan	%	100	100
3	Kesegaran	%	100	100
4	Keseragaman ukuran dan bobot	%	95	90
5	Kerusakan (jumlah/jumlah), maks	%	0	0
6	Kadar kotoran	%	0	0

6 Pengambilan contoh

Satu partai/lot bawang daun segar terdiri dari maksimum 1000 kemasan. Contoh diambil secara acak dari setiap lapisan dari jumlah kemasan dalam 1 (satu) partai/lot.

Contoh untuk keperluan pengujian mengacu pada SNI 01-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*. Petugas pengambilan contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih terlebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan badan hukum.

7 Cara uji

7.1 Penentuan keseragaman kultivar

7.1.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan keseragaman kultivar bawang daun segar.

7.1.2 Prinsip kerja

Pengukuran kultivar bawang daun segar.

7.1.3 Cara kerja

7.1.3.1 Hitung seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.1.3.2 Ukur setiap bawang daun segar sesuaikan dengan ketentuan keseragaman kultivar yang dinyatakan dalam Tabel 1.

7.1.3.3 Hitunglah rata-rata pengukurannya terhadap jumlah seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.1.3.4 Pisahkan bawang daun segar yang mempunyai kultivar berbeda dengan ketentuan ukuran yang dinyatakan dalam Tabel 1.

7.1.4 Cara menyatakan hasil

7.1.4.1 Bawang daun segar dinyatakan seragam kultivarnya, apabila tidak ada campuran dari kultivar lainnya.

Persentase bawang daun segar bukan kultivar =

$$\frac{\text{Jumlah bawang daun segar bukan kultivar}}{\text{Jumlah bawang daun segar yang diuji}} \times 100\%$$

7.1.4.2 Bawang daun segar dinyatakan seragam, apabila persentase bawang daun segar bukan kultivar 0 persen dari bobot seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.2 Penentuan tingkat ketuaan

7.2.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan ketuaan bawang daun segar.

7.2.2 Prinsip kerja

Pengamatan secara visual dan pemisahan bawang daun segar tua yang berwarna hijau tua, pekat.

7.2.3 Cara kerja

7.2.3.1 Hitung jumlah seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.2.3.2 Amati satu persatu satuan yang utuh dari bawang daun segar yang bersangkutan secara visual dan pisahkan yang terlihat layu atau pucat sesuai dengan subpasal 3.3.

7.2.3.3 Hitung jumlah satuan yang utuh dari bawang daun segar tua.

7.2.3.4 Hitung persentase jumlah satuan yang utuh dari bawang daun segar tua terhadap jumlah seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.2.4 Cara menyatakan hasil

$$\text{Persentase bawang daun segar tua} = \frac{\text{Jumlah bawang daun segar tua}}{\text{Jumlah bawang daun segar yang diuji}} \times 100\%$$

7.2.5 Bawang daun segar dinyatakan tua, apabila persentase bawang daun segar tua minimal 100 persen dari bobot seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.3 Penentuan kesegaran

7.3.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan kesegaran.

7.3.2 Prinsip kerja

Pengamatan secara fisik/mekanis, memisahkan bawang daun segar yang tidak keras/lembek, layu, dan pucat.

7.3.3 Cara kerja

7.3.3.1 Timbang seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.3.3.2 Amati secara mekanis kondisi kesegaran bawang daun segar yang dimaksud sesuai dengan subpasal 3.4.

7.3.3.3 Pisahkan bawang daun segar yang memenuhi kriteria kesegaran dan timbanglah seluruhnya.

7.3.4 Cara menyatakan hasil

$$\text{Persentase bawang daun segar} = \frac{\text{Jumlah bawang daun segar}}{\text{Jumlah bawang daun segar yang diuji}} \times 100\%$$

7.3.5 Bawang daun segar dinyatakan segar, apabila persentase bawang daun segar minimal 100 persen dari bobot seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.4 Penentuan keseragaman ukuran

7.4.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan ukuran dan keseragaman panjang dan bobot bawang daun segar.

7.4.2 Prinsip kerja

Pengukuran ukuran dan bobot bawang daun segar.

7.4.3 Peralatan

7.4.3.1 Alat pengukur bobot/timbangan dan penggaris.

7.4.3.2 Timbangan dengan ketelitian 0.01 g.

7.4.4 Cara kerja

7.4.4.1 Penentuan bobot

7.4.4.1.1 Hitung seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.4.4.1.2 Ukur setiap bawang daun segar sesuai dengan ketentuan bobot yang dinyatakan dalam Tabel 2.

7.4.4.1.3 Hitung rata-rata pengukurannya terhadap jumlah seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.4.4.2 Penentuan keseragaman bobot

7.4.4.2.1 Pisahkan bawang daun segar yang mempunyai bobot di atas atau di bawah ketentuan ukuran yang dinyatakan dalam Tabel 2.

7.4.4.2.2 Hitung persentase jumlah satuan bawang daun segar yang mempunyai bobot di atas atau di bawah ketentuan yang telah ditetapkan.

7.4.5 Cara menyatakan hasil

Persentase bawang daun segar yang tidak seragam ukurannya =

$$\frac{\text{Jumlah bawang daun segar dengan ukuran di atas atau di bawah ketentuan}}{\text{Jumlah seluruh contoh bawang daun segar yang diuji}} \times 100\%$$

7.4.6 Bawang daun segar dinyatakan seragam, apabila persentase bawang daun segar yang tidak seragam bobotnya lebih kecil dari maksimum persen (%) yang diperbolehkan Tabel 3.

7.5 Penentuan kerusakan

7.5.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan kerusakan pada bawang daun.

7.5.2 Prinsip kerja

Pengamatan secara visual dan pemisahan bawang daun yang rusak.

7.5.3 Cara kerja

7.5.3.1 Hitung jumlah seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.5.3.2 Amati satu persatu satuan yang utuh dari bawang daun segar yang bersangkutan secara visual dan pisahkan yang dinilai rusak sesuai dengan subpasal 3.6.

7.5.3.3 Pisahkan dan amati bawang daun segar yang dinilai rusak.

7.5.3.4 Hitung jumlah satuan bawang daun rusak.

7.5.3.5 Hitung persentase jumlah satuan bawang daun cacat/busuk terhadap jumlah seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.5.4 Cara menyatakan hasil

Persentase bawang daun rusak =

$$\frac{\text{jumlah satuan bawang daun rusak}}{\text{jumlah seluruh contoh bawang daun segar yang diuji}} \times 100\%$$

7.5.5 Bawang daun segar dinyatakan baik, apabila tidak ada (0%) bawang daun cacat/busuk karena kerusakan fisik/mechanis atau fisiologis.

7.6 Penentuan panjang bawang daun segar

7.6.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan panjang bawang daun segar dihitung dari batas bawah tempat keluarnya akar sampai dengan ujung daun.

7.6.2 Prinsip kerja

Pengukuran panjang daun. Pengamatan secara visual, pemisahan bawang daun segar yang pendek dengan panjang.

7.6.3 Peralatan

Penggaris ketelitian 0,01 cm.

7.6.4 Cara kerja

7.6.4.1 Hitung seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.6.4.2 Amati secara visual bawang daun segar yang dimaksud sesuai dengan subpasal 3.7.

7.6.4.3 Pisahkan bawang daun segar yang berbeda ukuran panjangnya sesuai dengan subpasal 3.7 dan hitung jumlahnya.

7.6.5 Cara menyatakan hasil

$$\text{Panjang bawang daun segar} = \frac{\text{bobot bawang daun segar yang panjangnya} > 50 \text{ cm}}{\text{bobot seluruh contoh bawang daun segar yang diuji}} \times 100\%$$

7.6.6 Bawang daun segar dinyatakan panjang apabila bawang daun segar yang diuji lebih panjang dari minimal ukuran yang dinyatakan pada Tabel 2.

7.7 Penentuan kadar kotoran

7.7.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan kadar kotoran bawang daun segar.

7.7.2 Prinsip kerja

Pengamatan secara visual, pemisahan kotoran pada bawang daun segar dan penimbangan.

7.7.3 Peralatan

Timbangan dengan ketelitian 0,01 g.

7.7.4 Cara kerja

7.7.4.1 Timbang seluruh contoh bawang daun segar yang diuji.

7.7.4.2 Amati secara visual keberadaan kotoran yang dimaksud sesuai dengan subpasal 3.8.

7.7.4.3 Pisahkan kotoran yang terdapat pada bawang daun segar terutama kotoran berupa tanah, atau benda lain yang termasuk kotoran yang menempel pada bawang daun segar dan timbanglah seluruhnya.

7.7.5 Cara menyatakan hasil

$$\text{Kadar kotoran} = \frac{\text{bobot kotoran pada batang bawang daun segar}}{\text{bobot seluruh contoh bawang daun segar yang diuji}} \times 100\%$$

7.7.6 Bawang daun segar dinyatakan bersih apabila tidak ada kotoran (0%) yang tersisa pada seluruh bobot bawang daun segar yang diuji.

8 Syarat penandaan

Pada bagian luar kemasan sekunder diberi label bertuliskan, antara lain:

- nama barang;
- kelas ukuran;
- kelas mutu;
- nama dan alamat perusahaan;
- bobot bersih/kotor;
- tanggal panen;
- identitas pembeli;
- petunjuk penyimpanan/pengangkutan.

9 Pengemasan

Bawang daun segar dikemas dalam kotak karton/kayu/plastik/stereofom dengan bobot bersih. Bawang daun segar dalam kotak kayu/plastik/stereofom tersusun rapi diberi pembungkus/penyekat dan diberi lubang udara. Jumlah kemasan bawang daun segar dalam kotak karton/kayu/plastik/stereofom dalam setiap peti maksimum 20 kg.

10 Rekomendasi

Persyaratan sanitasi dan kesehatan mengikuti peraturan dan perundangan yang berlaku.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id